

Forca di Palma

IGP Lazio Chardonnay



Zona di Produzione	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno	Chardonnay 90%. Trebiano Toscano 10%.
Epoca della vendemmia	Chardonnay: metà Settembre, Trebiano Toscano: Ottobre.
Altitudine vigneti	100 mt sul livello del mare.
Tipo di terreno	Medio impasto - argilloso.
Tipo di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione solare	Sud-ovest.
Densità impianto	3.500 barbatelle per ettaro.
Resa massima	70 q.li per ettaro.
Resa uva in vino	70%.
Vinificazione	Macerazione a freddo delle bucce per 10 ore a 7°C.
Fermentazione alcolica	In acciaio inox a 16-18°C.
Fermentazione malolattica	Non svolta.
Affinamento	In bottiglia.
Colore	Giallo paglierino.
Profumo	Frutta di mela, buccia d'arancio.
Sapore	Piacevole freschezza, sapidità.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia
Tel. / Fax +39 0766 869716
[http: www.santisidoro.net](http://www.santisidoro.net)
e-mail: info@santisidoro.net

Forca di Palma



PASSIONE PER UNA TERRA GENEROSA